

⌚ ± 2 uur

 ± 10 uur

A round yellow cake decorated to look like Pikachu's face, with two large yellow ears with black tips. The cake is surrounded by several Pikachu-shaped cookies and Poké Ball cookies. The background is a light, textured surface.

- 200 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 600 gram Brand New Cake Rolfondant Wit;
- Brand New Cake Kleurstof Gel in de kleuren geel, rood en zwart;
- Brand New Cake Tylose Poeder;
- Taartpan PME rond Ø15cm 10 cm;
- Taartzaag;
- Bakspray;
- Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58 cm;
- Brand New Cake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm;
- Paletmes;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Eetbare Lijm met Kwastje;
- Taartkarton;
- Brand New Cake Zwarte Stiften eetbare inkt;
- Eventueel: smaakaroma in een smaak naar keuze.



Overige benodigdheden:

- 3 eieren, maat M;
- 120 milliliter water;
- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Ronde uitsteker Ø2,5 & Ø1 cm.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, eieren en 20 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag daarna 3 minuten op lage snelheid door.
4. Spray de taartpan in met de bakspray.
5. Giet het beslag in de taartpan.
6. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de biscuit volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Klop de Botercrème-mix en 100 milliliter water stijf.
2. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de roomboter zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Meng eventueel een smaakaroma door de botercrème heen.

Het vullen en afsmeren van de taart:

1. Zaag de biscuit met de taartzaag horizontaal door in 3 gelijke delen.
2. Smeer wat botercrème op de onderste laag.
3. Leg de tweede biscuit laag erop en smeer hier ook wat botercrème op.
4. Leg de laatste biscuitlaag op de stapel en druk de taart goed aan.
Tip! Het is ook heerlijk om een laagje jam tussen de biscuits te doen.
5. Smeer de overige botercrème over de bovenkant en zijkanten van de taart.
6. Strijk de botercrème glad met een paletmes.
7. Zet de taart op een taartkarton en zet de taart even in de koeling.





Het afwerken van de Pikachu taart:

1. Kleur 500 gram fondant met de kleurstof geel.
2. Kleur 30 gram fondant zwart en 30 gram rood.
3. Rol het gele fondant uit op de uitrolmat.
Tip! Zorg ervoor dat het fondant groot genoeg is om de hele taart ermee te bekleden.
4. Bekleed de taart met het gele fondant en snijd het overtollige fondant af.

1. Kneed 1 theelepel tylose poeder door het overgebleven gele fondant.
2. Doe de gele fondant in een zakje en leg deze tot gebruik aan de kant.
3. Rol de rode en zwarte fondant uit.
4. Haal met de uitstekers uit de rode fondant 2 cirkels van 2,5 centimeter en 1 van 1 centimeter.
5. Steek met de uitsteker van 2,5 centimeter 2 zwarte rondjes uit het fondant.
6. Haal uit de zwarte fondant ook een mondje en het neusje.
7. Plak het gezichtje op de taart.
8. Rol de gele fondant uit tot een dikte van 3 à 4 millimeter.
9. Snijd de oren uit de fondant, ongeveer 3 bij 9 centimeter.
10. Kleur de bovenkant van de oren met een eetbare inkt stift zwart.
11. Steek in beide oren onderin een cocktailprikker.
12. Laat de oren een nachtje aan de lucht drogen.
Tip! Daarna zijn de oren stevig genoeg om rechtop te staan in de taart.
13. Steek de oren in de Pikachu taart.

Maak ook eens taarten in andere thema's!

Als iemand ergens heel erg fan van Pikachu is, is het natuurlijk heel erg leuk om dan in dat thema iets voor diegene te maken. Deze Pikachu taart is daar een goed voorbeeld van. Ook op themafeestjes wil je uiteraard heel erg graag een taart die binnen dat thema past. Op onze blog hebben wij dan ook uiteenlopende themataarten verzameld waarmee je vast en zeker uit de voeten kunt. Wat dacht je bijvoorbeeld van een gave [Spidermantaart](#) of een schattige [prinsessentaart](#)? [Je vindt al onze recepten voor themataarten hier!](#)

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke Pikachu taart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat





- Verkrijgbaar in onze webshop**